



410466S-2018



漯河市清斋坊食品有限公司企业标准

Q/LQS 0002S-2018

---

# 骨髓油

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

---

漯河市清斋坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求制定。

本标准由漯河市清斋坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、李园园、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

# 骨髓油

## 1 范围

本标准规定了骨髓油的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的非即食骨髓油。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 骨髓油

以畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的骨髓油。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。

3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869、GB2707 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求          |                  | 检验方法                                       |
|------|-------------|------------------|--|
| 性状   | 液状或软膏状，均匀一致 |                  | 取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅气味，品其滋味。 |
| 色泽   | 浅黄色         |                  |  |
| 气、滋味 | 牛骨髓油        | 具有牛骨髓油香气、滋味，无异味。 |  |
|      | 鸡骨髓油        | 具有鸡骨髓油香气、滋味，无异味。 |  |
|      | 羊骨髓油        | 具有羊骨髓油香气、滋味，无异味。 |  |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质   |                  |  |

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----|----|------|
|----|----|------|

|                        |   |      |             |
|------------------------|---|------|-------------|
| 水分及挥发物, %              | ≤ | 1.0  | GB 5009.236 |
| 酸价, (KOH) mg/g         | ≤ | 2.5  | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g           | ≤ | 0.20 | GB 5009.227 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg     | ≤ | 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg      | ≤ | 0.1  | GB 5009.12  |
| *丙二醛, mg/100g          | ≤ | 0.2  | GB 5009.181 |
| *该指标严于食品安全国家标准 GB10141 |   |      |             |

### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定。兽药残留量应符合国家相关标准的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

骨髓油是以畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的非即食骨髓油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB10141。

漯河市清斋坊食品有限公司

H N

Q B